

Le Barbu de Watermael



Origine : Belgique. Assez peu répandu.

Aspect général : volaille naine semi huppée et barbue. Allure vive et dégagée. La tête paraît assez grosse à cause de la huppe. Crête rouge, frisée, de développement moyen (longueur 2 cm, largeur 1 cm) se terminant à l'arrière par trois petites pointes. Bec plutôt court et légèrement courbé. La couleur des yeux varie suivant la variété. Barbe fort abondante et trilobée, cou recouvert d'un camail épais formant une crinière. Ailes de longueur moyenne, descendant vers l'abdomen en s'incurvant légèrement sous la queue, portées plus écartées chez le coq. La queue forme avec la ligne du dos un angle légèrement obtus. Faucilles relativement courtes et peu courbées. Poitrine bombée et assez relevée. Les jambes sont cachées par les plumes de l'abdomen. Plumage serré au corps. La poule présente les mêmes caractères que chez le coq, sauf que la crête est beaucoup moins développée, la huppe est semi globulaire, le camail du cou est moins fourni, mais formant également une crinière. La queue est étroite et fuyante. Assez bonne pondeuse d'œufs à coquille blanche.

Variétés reconnues : noir, blanc, bleu andalou, bleu, gris perle, fauve, caille, caille bleu, caille argenté, caille bleu argenté, doré saumoné, argenté saumoné, caillouté noir, caillouté gris perle, caillouté bleu, noir tacheté, gris perle tacheté, bleu tacheté, mille fleurs, porcelaine, coucou, blanc herminé noir, fauve herminé noir, fauve herminé bleu, fauve à queue noire.

Masse : le coq, 600 à 700 gr, et la poule, 500 à 600 gr.

Le Barbu de Boitsfort



Origine : Belgique. Créé vers la fin du vingtième siècle par des croisements de Barbus de Grubbe et des Barbus de Watermael dans le Club Belge des Barbus d'Uccle, d'Anvers et de Watermael. **Officiellement reconnu en 2001.**

Aspect général : sous-race **sans queue** du Barbu de Watermael. Comme chez toutes les races de volailles ou volailles naines sans queue, les vertèbres coccygiennes et le plumage de la queue manquent complètement. Hormis l'absence de queue, il est identique au Barbu de Watermael. Le tronc est assez court, large au niveau des épaules, devenant de plus en plus étroit vers l'arrière. Le bec est plutôt court et légèrement courbé, coloré blanc rosé, corne, bleu ou noir selon la variété. Les yeux ont l'iris brun foncé ou rougeâtre selon la variété.

Variétés reconnues : noir, blanc, bleu, bleu liseré, gris perle, fauve, rouge, coucou, saumon doré, saumon argenté, caille, caille bleu doré, caille argenté, caille bleu argenté, caille blanc doré, caille blanc citron, fauve herminé noir, fauve herminé bleu, blanc herminé noir, blanc herminé bleu, fauve à queue noire, mille-fleurs, porcelaine (isabelle), porcelaine ocre blanc, noir caillouté blanc, bleu caillouté blanc, gris perle caillouté blanc, noir tacheté blanc, bleu tacheté blanc, gris perle tacheté blanc.

Masse : le coq, 600 à 700 gr / la poule, 450 à 650 gr.



Le Barbu d'Uccle



Similaire aux deux barbus précédents.
Particularité : possède de larges **plumes** disposées en éventail **sur les pattes** !

Très bonnes mères poules, pondeuse et couveuse !

Les œufs



Préservons les races locales !

Les Barbues de Boitsfort, de Watermael et d'Uccle sont des races locales de volailles. Elles font partie de notre patrimoine, sont rustiques et adaptées à nos régions. Vous souhaitez aussi participer à la préservation de volailles locales ? Découvrez-les ici :

<https://www.facebook.com/barbusdeWatermael/>